

# KARINE & JEFF

## カリーヌ・エ・ジェフ

スープ

軽食・塩味スナック

🔗 karinejeff.fr

## CONTACT

Jean-François Marie - ジャン  
= フランソワ・マリ

jeff@karinejeff.com

+33 6 20 69 54 69



## 企業概要

### 他にはない製造工程

私たちは、食物の全風味と栄養素を保つため、製品の作り方を特別に考案しました。当社製品はその方法に従って、素材の質を守りよりおいしくなるように準備、調理され、梱包されています。製品には保存料、香料、粘稠材、安定剤、着色料といった、いかなる添加物も含まれていません。また、その作り方によりエネルギー消費を減らし、生産に携わるスタッフの安全性と快適性の向上にもつながっています。

### カリーヌ・エ・ジェフの軽食

- ▶ 体に良く、栄養に富み、美味しい

私たちは軽食の業界で初めて健康に良く、栄養があり、環境にもやさしい製品を提供していますが、特にお客様の必要性に合っていることも重要です。その理由は、自ら調理しないと外出先で体に良い昼食をとることが出来ないという現状の気づきに基づいています。一般の人々がこれまでお昼にたべてきたハムとバターのスンドイッチや、タブレに代わる、よりヘルシーな軽食を提供できることが誇りです。

新しいコンセプト「ベントウ05」は、健康的で一食に必要な栄養が含まれていて味にもこだわった食事が、一個の瓶詰に入っている製品です。日本語の「弁当」は便利なのが語源ですが、当社では品質にきびしく、栄養が揃っていて持ち運びに便利な美味しい食事を保障しています。私たちのベントウは、あなたのバッグに手軽に入れてオフィスや旅行など、どこへでも持ち運べ、自宅でも食べることができます。ベントウは温めた状態（オーブン、フライパン、湯煎、電子レンジなどで）、あるいは常温のままでも、直接瓶詰から食べられます。

### 社長プロフィール

愛情、家族、創造のおとぎ話から.....カリーヌ・エ・ジェフは、旅行が好きで健康的な暮らしのビジョンを共有する、一人のダンサーと一人のミュージシャンの出会いから始まりました。それはまた、穀物、野菜、果物、豆類をベースにしたレシピを創る、家族経営の会社でもあります。旅から旅へ、大地を踏みしめながら、そして常に新しく変わりゆく、共に楽しく過ごす時に思いを馳せながら、カリーヌ・エ・ジェフはやりがいがあり、調和のとれた、心に平穏をもたらす生活と仕事の在り方を選びました。



# KARINE & JEFF

## カリーヌ・エ・ジェフ

スープ

軽食・塩味スナック

[karinejeff.fr](https://karinejeff.fr)

## 主要製品

### 天然素材の食事

- ▶ スープシリーズから: タイ風スープ
- ▶ 軽食シリーズから: アイコーン小麦のピラフ

### 当社の製法・技術の特徴

低い温度で、添加物・保存料・糖分を加えずに調理され、フランスで製造されています。

## コンタクト

Jean-François Marie - ジャン  
= フランソワ・マリー

[jeff@karinejeff.com](mailto:jeff@karinejeff.com)

+33 6 20 69 54 69



### 当社製品に特化した、品質保証ラベル

**karine & jeff**  
LA CUISINE NATURE



### 販売店舗の数

5000

### 販売店舗の所在地

フランス、ドイツ、オランダ、スペイン、スイス、アメリカ合衆国、カナダ

### 製品の流通経路

- ▶ 高級食品店
- ▶ 特産品直売店
- ▶ ケータリング・ファーストフード業界 (レストラン、ホテルなどの)
- ▶ エコマース
- ▶ オーガニック食品店

